

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10
ГОРОДА НОВОАЛТАЙСКА АЛТАЙСКОГО КРАЯ»

РАССМОТРЕНО

Руководитель УМО МБОУ «СОШ № 10
города Новоалтайска Алтайского края»


Протокол от «13» августа 2021 г.
№ 1

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет
Протокол от 31.08.2021
№ 21

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ «СОШ
№ 10 города Новоалтайска
Алтайского края» С.П. Бажовой
от «31» августа 2021 г.
№ 243-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Технология»

название (учебного предмета, курса, коррекционного курса, курса внеурочной деятельности, с указанием направления развития личности)

для обучающихся __5-9__ класса (ов)

Технология: рабочая программа: 5-9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2017.

Технология. 5,6,7,8-9 класс: методическое пособие /А.Т. Тищенко. - М.: Вентана-Граф. 2016.

Технология. 5,6,7,8-9 класс: учебник /А.Т. Тищенко. - М.: Вентана-Граф. 2020.

Авторская программа или примерная программа из УМК

СОСТАВИТЕЛЬ:

Мунгалова Ирина Петровна.

ФИО

учитель технологии

Должность/преподаваемый предмет

НОВОАЛТАЙСК
2021

1.Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

Цель: обеспечить планируемые результаты по достижению обучающимися данного класса целевых установок, знаний, умений, навыков, компетенций, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося данного класса, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья.

Задачи по достижению цели

1. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного производства и энергетики.
2. Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
3. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
4. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
5. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве.
6. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями.

2.Количество учебных часов.

Количество учебных часов в год	Количество учебных часов в неделю	Количество лабораторных работ	Количество практически работ	Количество творческих проектов	Количество резервных часов
5 кл. - 70	2	-	27	1	2
6 кл.- 70	2	-	30	1	2
7 кл.- 70	2	-	32	1	2
8 кл. - 35	1	-	17	1	1
9 кл. - 35	1	-	16	1	1

3.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности: применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоты в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

4. Содержание учебного предмета.

5 класс.

Раздел 1. «Современные технологии и перспективы их развития»

Тема1. Потребности человека (2 ч)

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

Тема2. Понятие технологии (2 ч) Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. Практическая работа. Ознакомление с технологиями. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию.

Тема3. Технологический процесс (2 ч)

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на осн

Раздел 2. «Творческий проект». (2 ч)

1. Этапы выполнения творческого проекта (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема: Реклама (1ч) Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации.

Раздел 3. «Конструирование и моделирование». (6 ч)

Тема1. Понятие о машине и механизме (2 ч)

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

Тема 2. Конструирование машин и механизмов (2 ч)

Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

Тема 3: Конструирование швейных изделий (2 ч)

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.

Раздел 4. «Материальные технологии» (26 ч)

Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов

Тема 1. Текстильное материаловедение (2 ч)

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)

Раскрой швейного изделия (2 ч) Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц. Швейные ручные работы.

Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч) Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч) Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

Тема 4. Технологии лоскутного шитья (4 ч) Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

Тема 5. Технологии аппликации (4 ч) Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

Тема 6. Технологии стёжки (4 ч) Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч) Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

Раздел 5. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)

Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

Физиология питания (1 ч) Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене

веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Практическая работа. Определение качества питьевой воды. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)

Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч) Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Практические работы. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч) Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

Блюда из яиц (2 ч) Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч) Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

Раздел 6. «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч) Тема:

Растениеводство (6 ч)

Выращивание культурных растений (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений. Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

Вегетативное размножение растений (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

Выращивание комнатных растений (2 ч) Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму.

Тема: Животноводство (2 ч) Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия).

Раздел 7. «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

Тематический поурочный план учебного предмета «Технология». 5 класс

№ п/п	№ урока	Тема	Кол-во часов	Примечания
Раздел 1. «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)				
1	1.1	Потребности человека.	1	
2	1.2	Потребности человека. Пр. р. №1 Изучение потребностей человека.	1	

3	1.3	Понятие технологии.	1	
4	1.4	Понятие технологии. Пр. р. №2 Ознакомление с технологиями.	1	
5	1.5	Технологический процесс.	1	
6	1.6	Технологический процесс. Пр. р. №3 Подготовка к образовательному путешествию.	1	
Раздел 2. «Творческий проект» (2 ч)				
7	2.1	Этапы выполнения творческого проекта.	1	
8	2.2	Реклама. Пр. р. №4. Разработка технологических карт простых технологических процессов.	1	
Раздел 3. «Конструирование и моделирование» (6 часов)				
9	3.1	Понятие о машине и механизме.	1	
10	3.2	Понятие о машине и механизме. Пр. р. №5 Обсуждение результатов образовательного путешествия. Пр. р. №6. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.	1	
11	3.3	Конструирование машин и механизмов.	1	
12	3.4	Конструирование машин и механизмов. Пр. р. №7. Ознакомление с механизмами(машинами). Пр. р. №8. Конструирование моделей механизмов.	1	
13	3.5	Конструирование швейных изделий.	1	
14	3.6	Конструирование швейных изделий. Пр. р. №9. Изготовление выкроек для образцов швов.	1	
Раздел 4. «Материальные технологии». Технологии обработки текстильных материалов. (26 часов)				
15	4.1	Текстильное материаловедение.	1	
16	4.2	Текстильное материаловедение. Пр. р. №10 (36) Определение направления долевой нити в ткани. Пр. р. №11 (37) Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1	
17	4.3	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
18	4.4	Технологические операции изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Пр. р. №12. (38) Выкраивание деталей для образца швов.	1	
19	4.5	Технологические операции изготовления швейных изделий. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание.	1	
20	4.6	Технологические операции изготовления швейных изделий. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание.	1	
21	4.7	Технологические операции изготовления швейных изделий. Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание.	1	
22	4.8	Технологические операции изготовления швейных	1	

		изделий. Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание. Пр. р. №13(39) Изготовление образца ручных работ.		
23	4.9	Операции влажно-тепловой обработки.	1	
24	4.10	Операции влажно-тепловой обработки. Пр.р.№14. (40) Проведение влажно-тепловых работ.	1	
25	4.11	Технологии лоскутного шитья.	1	
26	4.12	Технологии лоскутного шитья.	1	
27	4.13	Технологии лоскутного шитья.	1	
28	4.14	Технологии лоскутного шитья.	1	
29	4.15	Технологии аппликации.	1	
30	4.16	Технологии аппликации.	1	
31	4.17	Технологии аппликации.	1	
32	4.18	Технологии аппликации.	1	
33	4.19	Технологии стёжки.	1	
34	4.20	Технологии стёжки.	1	
35	4.21	Технологии стёжки.	1	
36	4.22	Технологии стёжки.	1	
37	4.23	Технологии обработки срезов лоскутного изделия.	1	
38	4.24	Технологии обработки срезов лоскутного изделия.	1	
39	4.25	Технологии обработки срезов лоскутного изделия.	1	
40	4.26	Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Пр. р.№ 15(41) Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	1	
Раздел 5. « Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12часов)				
41	5.1	Санитария, гигиена и физиология питания.	1	
42	5.2	Санитария, гигиена и физиология питания. Пр.р.№16 (42) Определение качества питьевой воды.	1	
43	5.3	Технологии приготовления блюд. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы.	1	
44	5.4	Технологии приготовления блюд. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Пр.р.№17(43) Приготовление бутербродов. Пр.р.№18(44) Приготовление горячих напитков.	1	
45	5.5	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
46	5.6	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. №19 (45) Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий.	1	
47	5.7	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
48	5.8	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. №20 (46)	1	

		Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.		
49	5.9	Технологии приготовления блюд. Блюда из яиц.	1	
50	5.10	Технологии приготовления блюд. Блюда из яиц. Пр. р. №21(47) Определение свежести яиц. Пр. р. №22 (48) Приготовление блюда из яиц.	1	
51	5.11	Технологии приготовления блюд. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	
52	5.12	Технологии приготовления блюд. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Пр. р. №23 (49) Меню и сервировка стола к завтраку.	1	
Раздел 6. « Технологии растениеводства и животноводства» (8 часов)				
53	6.1	Растениеводство. Выращивание культурных растений.	1	
54	6.2	Растениеводство. Выращивание культурных растений.	1	
55	6.3	Растениеводство. Вегетативное размножение растений.	1	
56	6.4	Растениеводство. Вегетативное размножение растений. Пр. р. №24(50) Размножение комнатных растений черенками.	1	
57	6.5	Растениеводство. Выращивание комнатных растений.	1	
58	6.6	Растениеводство. Выращивание комнатных растений. Пр.р.№25(51) Перевалка (пересадка) комнатных растений.	1	
59	6.7	Животноводство.	1	
60	6.8	Животноводство. Пр.р.№26(52) Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)	1	
Раздел 7. « Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)				
61-68	7.1	Разработка и реализация творческого проекта	8	
69-70		Резерв	2	

Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)**Технологии возведения зданий и сооружений (1ч)**

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1ч)

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями.

Самостоятельная работа. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства,

менющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему

Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту (2 ч)

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома.

Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч)**Тема: Планировка помещений жилого дома (2 ч)**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.

Практическая работа. Планировка помещения

Тема: Освещение жилого помещения (1ч) Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Самостоятельная работа. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

Тема: Экология жилища (1 ч)

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.

Самостоятельная работа. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов

Раздел «Технологическая система» (10 ч)

Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека (2 ч)

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

Практическая работа. Ознакомление с технологическими системами.

Самостоятельная работа. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем

Тема: Системы автоматического управления. Робототехника (2 ч)

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Практическая работа. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

Самостоятельная работа. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.

Тема: Техническая система и её элементы (2 ч)

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ (2 ч)

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

Практические работы. Анализ функций технических систем.

Морфологический анализ технической системы.

Самостоятельная работа. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы

Тема: Моделирование механизмов технических систем (2 ч)

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

Практическая работа. Конструирование моделей механизмов.

Самостоятельная работа. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.

Раздел «Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов.

Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

Самостоятельная работа. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов

Тема: Швейная машина (4 ч)

Подготовка швейной машины к работе (2 ч)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины.

Приёмы, работы на швейной машине (2 ч) Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины.

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюж-ку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Удаление строчки временного назначения.

Практическая работа. Изготовление образца машинных работ.

Самостоятельная работа. Поиск информации об истории создания швейной машины.

Тема: Конструирование одежды и аксессуаров (4 ч)

Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч)

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Практическая работа. Снятие мерок.

Изготовление выкройки швейного изделия (2 ч)

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою.

Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер. *Практическая работа.*

Изготовление выкроек.

Тема: Технологии вязания крючком (8 ч)

Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч)

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Практическая работа. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Плотное вязание по кругу (2 ч) Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа. Плотное вязание по кругу. *Ажурное вязание по кругу (2 ч)*

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

Практическая работа. Ажурное вязание по кругу

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)

Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч) *Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)*

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.

Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления

блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. *Практические работы.*

Определение содержания нитратов.

Приготовление салата из сырых овощей. *Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч)*

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. *Практическая работа.* Приготовление блюда из варёных овощей.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч)

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд.

Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов, овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч)

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

Самостоятельная работа. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)

Тема: Растениеводство (6 ч) Обработка почвы. (2 ч)

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

Практическая работа. Подготовка почвы к осенней обработке.

Самостоятельная работа. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч) Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.

Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

Практические работы. Проращивание семян овощных культур.

Прополка всходов овощных или цветочных культур. *Самостоятельная работа.* Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. **Технологии уборки урожая (2 ч)** Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

Практическая работа. Уборка урожая корнеплодов.

Тема: Животноводство (2 ч)

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак.

Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

Самостоятельная работа. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

Тематический поурочный план учебного предмета «Технология». 6класс

№ п/п	№ урока	Тема	Кол-во часов	Примечания
Раздел 1. «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 часа)				
.1	1.1	Технологии возведения зданий и сооружений.	1	
2	1.2	Ремонт и содержание зданий и сооружений. <i>Практическая работа №1.</i> Ознакомление со строительными технологиями.	1	
3	1.3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	1	
4	1.4	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. <i>Практическая работа №2.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома.	1	
Раздел 2. «Технологии в сфере быта» (4 часа)				
5	2.1	Планировка помещений жилого дома.	1	
6	2.2	Планировка помещений жилого дома. <i>Практическая работа №3.</i> Планировка помещения.	1	
7	2.3	Освещение жилого помещения.	1	
8	2.4	Экология жилища. <i>Практическая работа №4.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.	1	
Раздел 3. «Технологическая система» (10 часов)				
9	3.1	Технологическая система как средство удовлетворения базовых потребностей человека.	1	
10	3.2	Технологическая система как средство удовлетворения базовых потребностей человека. <i>Практическая работа № 5.</i> Ознакомление с технологическими системами.	1	
11	3.3	Системы автоматического управления. Робототехника.	1	
12	3.4	Системы автоматического управления. Робототехника. <i>Практическая работа №6.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	1	
13	3.5	Техническая система и её элементы.	1	
14	3.6	Техническая система и её элементы. <i>Практическая</i>	1	

		<i>работа №7. Ознакомление с механизмами (передачами).</i>		
15	3.7	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	1	
16	3.8	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. <i>Практическая работы №8.</i> Анализ функций технических систем.	1	
17	3.9	Моделирование механизмов технических систем.	1	
18	3.10	Моделирование механизмов технических систем. <i>Практическая работа №9. Конструирование моделей механизмов.</i>	1	
Раздел 4. «Материальные технологии». Технологии обработки текстильных материалов. Вариант «Б» (24 часа).				
19	4.1	Текстильное материаловедение.	1	
20	4.2	Текстильное материаловедение. <i>Практическая работа № 10.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.	1	
21	4.3	Швейная машина.	1	
22	4.4	Швейная машина. <i>Практическая работа №11.</i> Исследование режимов работы швейной машины.	1	
23	4.5	Швейная машина.	1	
24	4.6	Швейная машина. <i>Практическая работа №12.</i> Исследование режимов работы швейной машины.	1	
25	4.7	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
26	4.8	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
27	4.9	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
28	4.10	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Практическая работа №13.</i> Изготовление образца машинных работ.	1	
29	4.11	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
30	4.12	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
31	4.13	Конструирование одежды и аксессуаров.	1	
32	4.14	Конструирование одежды и аксессуаров.	1	
33	4.15	Конструирование одежды и аксессуаров.	1	
34	4.16	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Практическая работа №14.</i> Изготовление выкроек.	1	
35	4.17	Технологии вязания крючком.	1	
36	4.18	Технологии вязания крючком.	1	
37	4.19	Технологии вязания крючком.	1	
38	4.20	Технологии вязания крючком. <i>Практическая работа № 15.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	1	
39	4.21	Технологии вязания крючком.	1	

40	4.22	Технологии вязания крючком. <i>Практическая работа № 16.</i> Плотное вязание по кругу.	1	
41	4.23	Технологии вязания крючком.	1	
42	4.24	Технологии вязания крючком. <i>Практическая работа №17.</i> Ажурное вязание по кругу.	1	
Раздел 5. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 часов)				
43	4.16	Технологии приготовления блюд.	1	
44	4.17	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №18.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. <i>Практическая работа №19.</i> Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	1	
45	4.18	Технологии приготовления блюд.	1	
46	4.19	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №20.</i> Определение качества мёда. <i>Практическая работа №21.</i> Приготовление изделий из жидкого теста.	1	
47	4.20	Технологии приготовления блюд.	1	
48	4.21	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №22.</i> Определение содержания нитратов. <i>Практическая работа №23.</i> Приготовление салата из сырых овощей.	1	
49	4.22	Технологии приготовления блюд.	1	
50	4.23	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №24.</i> Приготовление блюда из варёных овощей.	1	
51	4.24	Технологии приготовления блюд.	1	
52	4.25	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №25.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. <i>Практическая работа №26.</i> Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.	1	
Раздел 6. «Технологии растениеводства и животноводства» (8 часов)				
53	6.1	Растениеводство. Выращивание культурных растений.	1	
54	6.2	Растениеводство. Выращивание культурных растений. <i>Практическая работа №27.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.	1	
55	6.3	Растениеводство. Вегетативное размножение растений.	1	
56	6.4	Растениеводство. Вегетативное размножение растений. <i>Практическая работа №28.</i> Проращивание семян овощных культур. <i>Практическая работа №28.</i> Прополка всходов овощных или цветочных культур.	1	
57	6.5	Растениеводство. Выращивание комнатных растений.	1	
58	6.6	Растениеводство. Выращивание комнатных растений. <i>Практическая работа №29.</i> Уборка урожая корнеплодов.	1	

59	6.7	Животноводство.	1	
60	6.8	Животноводство.	1	
Раздел 7. « Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)				
61	7.1	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
62	7.2	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
63	7.3	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
64	7.4	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
65	7.5	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
66	7.6	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
67	7.7	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
68	7.8	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
69-70		Резерв	2	

Содержание учебного предмета 7 класс

Раздел «Технологии получения современных материалов» (4 ч)

Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1 ч)
 Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

Тема: Пластики и керамика (1 ч)

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. *Практическая работа.* Ознакомление с образцами изделий из порошков.

Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона).

Тема: Композитные материалы (1 ч)

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий (1ч)

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного). *Практические работы.* Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.

Обсуждение результатов образовательного путешествия.

Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч)

Тема: Понятие об информационных технологиях (1ч)

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в. **Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование (1 ч)** Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. ЗБ-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования. (ЗБ-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, seo-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ (2 ч)

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обрабатывающие центры с ЧПУ. *Практическая работа.* Разработка и создание изделия средствами учебного станка *Практическая работа.* Компьютерное трёхмерное проектирование.

Раздел «Технологии в транспорте» (6 ч)

Тема: Виды транспорта. История развития транспорта (1ч)

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура.

Перспективные виды транспорта. **Тема: Транспортная логистика (1 ч)** Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Практическая работа. Решение учебной логистической задачи. *Самостоятельные работы.* Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте. **Тема:**

Регулирование транспортных потоков (2 ч)

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Практическая работа. Построение графической модели транспортного потока.

Самостоятельная работа. Изучение состава транспортного потока в населённом пункте.

Тема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду (2 ч)

Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.

Практическая работа. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.

Раздел «Автоматизация производства» (4 ч)

Тема: Автоматизация промышленного производства(1 ч)

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Тема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1 ч)

Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Практическая работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.

Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности (2 ч)

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Практическая работа. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

Раздел «Материальные технологии» (28 ч) Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий.

Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Самостоятельная работа. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир.

Тема: Швейная машина (4 ч)

Машинная игла. Дефекты, машинной строчки

(2 ч)

Устройство швейной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Практические работы. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.

Приспособления к швейной машине (2 ч) Приспособления к швейной машине.

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа. Применение приспособлений к швейной машине.

Самостоятельная работа. Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц.

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч)

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя.

Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

Практические работы. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ.

Тема: Конструирование одежды (2 ч)

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с

цельнокроеным рукавом. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян.

Тема: Моделирование одежды (4 ч)

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной.

обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практическая работа. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка»

Тема: Технологии художественной обработки ткани

(14 ч)

Вышивание прямыми и петлеобразными стежками (2 ч)

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.

Технология выполнения прямых и петлеобразных, ручных стежков и швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.

Вышивание петельными стежками (2 ч) Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

Вышивание крестообразными и косыми стежками (2 ч)

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками. **Вышивание швом крест** (4 ч) Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

Практическая работа. Выполнение образца вышивки швом крест.

Самостоятельная работа. Поиск информации о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.

Штриховая гладь (2 ч)

Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь.

Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

Практическая работа. Выполнение образца вышивки штриховой гладью.

Самостоятельная работа. Поиск информации о торжокском золотном шитье.

Французский узелок (2 ч)

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Практическая работа. Выполнение образца вышивки «французский узелок»

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч)

Тема: Технологии приготовления блюд (8 ч) Приготовление блюд из мяса (2 ч)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.

Самостоятельная работа. Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника. **Блюда из птицы (2 ч)**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа. Приготовление блюда из птицы.

Технология приготовления первых блюд (2 ч)

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов.

Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа. Приготовление заправочного супа. *Самостоятельная работа.*

Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтöpf.

Сладости, десерты, напитки (1 ч)

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков. **Сервировка стола к обеду** (1ч) Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. *Практическая работа.* Сервировка стола к обеду

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч)

Тема: Растениеводство (4 ч) Технологии флористики (1 ч)

Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

Практическая работа. Аранжировка цветов. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «кикебана». *Комнатные растения в интерьере* (1 ч) Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. *Практическая работа.* Оформление школьных помещений комнатными цветами. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

Ландшафтный дизайн (2 ч)

Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна. *Практическая работа.* Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.

Тема: Животноводство (2 ч)

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных. *Самостоятельная работа.* Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация)

Тематический поурочный план учебного предмета «Технология». 7 класс

№ п/п	№ урока	Тема	Кол-во часов	Примечания
Раздел 1. «Технологии получения современных материалов» (4 часа)				
1	1.1	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) <i>Практическая работа №1.</i> Ознакомление с образцами изделий из порошков.	1	
2	1.2	Пластики и керамика.	1	
3	1.3	Композитные материалы.	1	
4	1.4	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. <i>Практическая работа №2.</i> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и	1	

		изделий с защитными и декоративными покрытиями. <i>Практическая работа №3.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия.		
Раздел 2. «Современные информационные технологии» (4 часа)				
5	2.1	Понятие об информационных технологиях.	1	
6	2.2	Компьютерное трёхмерное проектирование. <i>Практическая работа №4.</i> Компьютерное трёхмерное Проектирование.	1	
7	2.3	Обработка изделий на станках с ЧПУ.	1	
8	2.4	Обработка изделий на станках с ЧПУ. <i>Практическая работа №5.</i> Разработка и создание изделия средствами учебного станка	1	
Раздел 3. «Технологии в транспорте» (6 часов)				
9	3.1	Виды транспорта. История развития транспорта. <i>Практическая работа №6.</i> Решение учебной логистической задачи.	1	
10	3.2	Транспортная логистика.	1	
11	3.3	Регулирование транспортных потоков.	1	
12	3.4	Регулирование транспортных потоков. <i>Практическая работа №7.</i> Построение графической модели транспортного потока.	1	
13	3.5	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	1	
14	3.6	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. <i>Практическая работа №8.</i> Построение графической модели уровня шума транспортного потока.	1	
Раздел 4. «Автоматизация производства» (4 часа)				
15	4.1	Автоматизация промышленного производства.	1	
16	4.2	Автоматизация производства в лёгкой промышленности. <i>Практическая работа №9.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.	1	
17	4.3	Автоматизация производства в пищевой промышленности.	1	
18	4.4	Автоматизация производства в пищевой промышленности. <i>Практическая работа № 10.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия.	1	
Раздел 5. «Материальные технологии». Технологии обработки текстильных материалов. Вариант «Б» (28 часа).				
19	5.1	Текстильное материаловедение.	1	
20	5.2	Текстильное материаловедение. <i>Практическая работа №11.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1	
21	5.3	Швейная машина.	1	
22	5.4	Швейная машина. <i>Практическая работа №12.</i> Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.	1	

23	5.5	Швейная машина.	1	
24	5.6	Швейная машина. <i>Практическая работа №13.</i> Применение приспособлений к швейной машине.	1	
25	5.7	Технологические операции изготовления швейных изделий.	1	
26	5.8	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Практическая работа №14.</i> Дублирование деталей клеевой прокладкой.	1	
27	5.9	Конструирование одежды.	1	
28	5.10	Конструирование одежды. <i>Практическая работа №15.</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1	
29	5.11	Моделирование одежды.	1	
30	5.12	Моделирование одежды.	1	
31	5.13	Моделирование одежды. <i>Практическая работа №16.</i> Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.	1	
32	5.14	Моделирование одежды.	1	
33	5.15	Технологии художественной обработки ткани.	1	
34	5.16	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа №17.</i> Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.	1	
35	5.17	Технологии художественной обработки ткани.	1	
36	5.18	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа №17.</i> Выполнение образцов вышивки петельными стежками.	1	
37	5.19	Технологии художественной обработки ткани.	1	
38	5.20	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа № 18.</i> Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.	1	
39	5.21	Технологии художественной обработки ткани.	1	
40	5.22	Технологии художественной обработки ткани.	1	
41	5.23	Технологии художественной обработки ткани.	1	
42	5.24	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа № 19.</i> Выполнение образца вышивки швом крест.	1	
43	5.25	Технологии художественной обработки ткани.	1	
44	5.26	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа №20.</i> Выполнение образца вышивки штриховой гладью.	1	
45	5.27	Технологии художественной обработки ткани.	1	
46	5.28	Технологии художественной обработки ткани. <i>Практическая работа №21.</i> Выполнение образца вышивки «французский узелок».	1	
Раздел 6. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 часов)				
47	6.1	Технологии приготовления блюд.	1	

48	6.2	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №22</i> . Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. <i>Практическая работа №23</i> . Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.	1	
49	6.3	Технологии приготовления блюд.	1	
50	6.4	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №24</i> . Приготовление блюда из птицы.	1	
51	6.5	Технологии приготовления блюд.	1	
52	6.6	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №25</i> . Приготовление заправочного супа.	1	
53	6.7	Технологии приготовления блюд.	1	
54	6.8	Технологии приготовления блюд. <i>Практическая работа №26</i> . Приготовление сладких блюд и напитков.	1	
Раздел 7. « Технологии растениеводства и животноводства» (6 часов)				
55	6.1	Растениеводство. <i>Практическая работа №27</i> . Аранжировка цветов.	1	
56	6.2	Растениеводство. <i>Практическая работа №28</i> . Оформление школьных помещений комнатными цветами.	1	
57	6.3	Растениеводство.	1	
58	6.4	Растениеводство. <i>Практическая работа №29</i> . Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.	1	
59	6.5	Животноводство.	1	
60	6.6	Животноводство.	1	
Раздел 7. « Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)				
61	7.1	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
62	7.2	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
63	7.3	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
64	7.4	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
65	7.5	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
66	7.6	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
67	7.7	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
68	7.8	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
69-70		Резерв	2	

Содержание учебного предмета 8 класс

Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)

Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч) Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Самостоятельная работа. Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»

Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (2 ч) Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). Практические работы. Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи.

Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч)

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью. Самостоятельная работа. Исследование электрического освещения в здании школы.

Раздел «Материальные технологии» (12 ч) **Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий.**

Тема: Текстильное материаловедение (2 ч) Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Самостоятельная работа. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч)

Приспособления к швейным машинам.

Подшивание и окантовывание швейной машиной (2 ч) Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Ручные швейные работы. Подшивание вручную (2 ч) Понятие «подшивание».

Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов.

Тема: Конструирование одежды (2 ч) Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности.

Тема: Моделирование одежды (2 ч) Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета. Практическая работа. Моделирование выкройки юбки. Самостоятельные работы. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.

Тема: Технологии художественной обработки ткани (2 ч) Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Практическая работа. Выполнение образца вышивки лентами. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Тема: Индустрия питания (2 ч) Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой.

Тема: Технологии приготовления блюд (4 ч)

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2 ч) Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Практическая работа. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Самостоятельная работа. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Праздничный этикет (2 ч) Рецепт и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество.

Разработка меню праздничного сладкого стола. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете.

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)

Тема: Понятие о биотехнологии (2 ч) Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Практическая работа. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки).

Тема: Сферы применения биотехнологий (1 ч) Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. Самостоятельная работа. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

Тема: Технологии разведения животных (1 ч) Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач. Самостоятельная работа. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (6 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита(презентация) проекта.

Тематический поурочный план учебного предмета «Технология» 8 класс

№ п/п	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
1. Раздел «Технологии в энергетике»			6	
1	1.1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1	
2	1.2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Пр.р.1.Подготовка к образовательному путешествию.	1	
3	1.3	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для	1	

		накопления энергии. Пр.р.2. Сборка простых электрических цепей.		
4	1.4	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Пр. р.3. Сборка разветвленной электрической цепи.	1	
5	1.5	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Пр.р.4. Обсуждение результатов образовательного путешествия.	1	
6	1.6	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Пр.р.5. Сборка электрической цепи с обратной связью.	1	
2. Раздел «Материальные технологии» (12 ч)				
Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий.				
Тема «Конструирование одежды» (2 ч)				
7	2.1	Конструирование поясной одежды.	1	
8	2.2	Конструирование поясной одежды. Пр.р.6(12). Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	1	
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)				
9	2.3	Моделирование поясной одежды.	1	
10	2.4	Моделирование поясной одежды. Пр. р.7(13). Моделирование выкройки юбки.	1	
Тема «Текстильное материаловедение» (2 ч)				
11	2.5	Виды и свойства тканей из химических волокон.	1	
12	2.6	Виды и свойства тканей из химических волокон. Пр. р.8 (14). Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1	
Тема «Технологические операции изготовления швейных изделий» (4 ч)				
13	2.7	Ручные швейные работы. Подшивание вручную.	1	
14	2.8	Ручные швейные работы. Подшивание вручную. Пр. р.9 (15). Изготовление образцов ручных швов.	1	
15	2.9	Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной. Пр. р.10 (16). Изготовление образцов машинных швов.	1	
16	2.10	Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной	1	

		машиной. Пр. р.11 (17). Изготовление образцов складок.		
Тема «Технологии художественной обработки ткани» (2 ч)				
17	2.11	Вышивка атласными лентами.	1	
18	2.12	Вышивка атласными лентами. Пр. р.12 (18). Выполнение образца вышивки лентами.	1	
3. Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)				
Тема «Индустрия питания» (2 ч)				
19	3.1	Индустрия питания.	1	
20	3.2	Индустрия питания.	1	
Тема «Технологии приготовления блюд» (4 ч)				
21	3.3	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр. р.13 (19). Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.	1	
22	3.4	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр. р.14 (20). Выпечка изделий из песочного теста.	1	
23	3.5	Технологии приготовления блюд. Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет. Пр. р.15 (21). Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word.	1	
24	3.6	Технологии приготовления блюд. Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет. Пр. р.16(22). Разработка меню праздничного сладкого стола.	1	
4. Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)				
Тема «Понятие о биотехнологии» (2 ч)				
25	4.1	Понятие о биотехнологии.	1	
26	4.2	Понятие о биотехнологии. Пр. р.17 (23). Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки).	1	
Темы «Сферы применения биотехнологий» (1 ч), «Технологии разведения животных» (1 ч)				
27	4.3	Сферы применения биотехнологий.	1	
28	4.4	Технологии разведения животных.	1	
5. Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч).				
Тема «Разработка и реализация творческого проекта» (6 ч)				
29	5.1	Разработка и реализация творческого проекта. Обоснование темы творческого проекта.	1	
30	5.2	Разработка и реализация творческого	1	

		проекта. Поиск информации.		
31	5.3	Разработка и реализация творческого проекта. Разработка идей и вариантов. Выбор варианта.	1	
32	5.4	Разработка и реализация творческого проекта. Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1	
33	5.5	Разработка и реализация творческого проекта. Расчёт затрат на изготовление проекта.	1	
34	5.6	Разработка и реализация творческого проекта. Защита (презентация) проекта.	1	
		Всего	34	
35	35	Резерв.	1	

Содержание учебного предмета 9 класс

РАЗДЕЛ 1. «Социальные технологии»

Тема 1. Специфика социальных технологий Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации.

Тема 2. Социальная работа. Сфера услуг Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы.

Тема 3. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека.

Тема 4. Технологии в сфере средств массовой информации Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнения и поведение людей. Информационная война.

РАЗДЕЛ 2. «Медицинские технологии»

Тема 1. Актуальные и перспективные медицинские технологии Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Профессии в медицине.

Тема 2. Генетика и геновая инженерия Понятие о генетике и геновой инженерии. Формы геновой терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Геновая терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

РАЗДЕЛ 3. «Технологии в области электроники»

Тема 1. Нанотехнологии Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанобъекты. Наноматериалы, область их применения.

Тема 2. Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника.

Тема 3. Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанопотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров.

РАЗДЕЛ 4. «Закономерности технологического развития цивилизации»

Тема 1. Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера.

Тема 2. Современные технологии обработки материалов Современные технологии обработки материалов (электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения.

Тема 3. Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции.

РАЗДЕЛ 5. «Профессиональное самоопределение»

Тема 1. Современный рынок труда Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «зарботная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Тема 2. Классификация профессий Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Тема 3. Профессиональные интересы, склонности и способности Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

Тематический поурочный план учебного предмета «Технология». 9 класс

№ п/п	№ урока	Тема	Кол-во часов	Примечания
Раздел 1. «Социальные технологии» (6 часов)				
1	1.1	Специфика социальных технологий.	1	
2	1.2	Социальная работа. Сфера услуг.	1	
3	1.3	Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.	1	
4	1.4	Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. <i>Практическая работа №1.</i> Оценка уровня общительности.	1	
5	1.5	Технологии в сфере средств массовой информации.	1	
6	1.6	Технологии в сфере средств массовой информации. <i>Практическая работа №2.</i> Обсуждение результатов	1	

		самостоятельной внеурочной работы «Социальная помощь».		
Раздел 2. «Медицинские технологии» (4 часа)				
7	2.1	Актуальные и перспективные медицинские технологии	1	
8	2.2	Актуальные и перспективные медицинские технологии. <i>Практическая работа №3.</i> Знакомство с информатизацией о здравоохранении региона.	1	
9	2.3	Генетика и генная инженерия.	1	
10	2.4	Генетика и генная инженерия. <i>Практическая работа № 4.</i> Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером.	1	
Раздел 3. «Технологии в области электроники» (6 часов)				
11	3.1	Нанотехнологии.	1	
12	3.2	Нанотехнологии. <i>Практическая работа №5.</i> Сборка электрических цепей с герконом и реостатом.	1	
13	3.3	Электроника.	1	
14	3.4	Электроника. <i>Практическая работа № 6.</i> Сборка электрических цепей со светодиодом.	1	
15	3.5	Фотоника.	1	
16	3.6	Фотоника. <i>Практическая работа №7.</i> Сборка электрических цепей со светодиодом и сенсором.	1	
Раздел 4. «Закономерности технологического развития цивилизации» (6 часов).				
17	4.1	Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий.	1	
18	4.2	Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий.	1	
19	4.3	Современные технологии обработки материалов.	1	
20	4.4	Современные технологии обработки материалов.	1	
21	4.5	Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование.	1	
22	4.6	Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование. <i>Практическая работа №8.</i> Знакомство с контрольно-измерительными инструментами и приборами.	1	
Раздел 5. «Профессиональное самоопределение» (6 часов)				
23	5.1	Современный рынок труда.	1	
24	5.2	Современный рынок труда. <i>Практическая работа №9.</i> Подготовка к образовательному путешествию в службу занятости населения.	1	
25	5.3	Классификация профессий. <i>Практическая работа №10.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия в службу занятости населения.	1	
26	5.4	Классификация профессий. <i>Практическая работа №11.</i> Подготовка к образовательному путешествию в учебное заведение.	1	
27	5.5	Профессиональные интересы, склонности и способности. <i>Практическая работа №12.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия в учебное заведение.	1	

28	5.6	Профессиональные интересы, склонности и способности. <i>Практическая работа №13</i> . Выявление склонности к группе профессий. Выявление коммуникативных и организаторских склонностей. <i>Практическая работа №14</i> . Профессиональные пробы. Выбор образовательной траектории.	1	
Раздел 6. « Исследовательская и созидательная деятельность» (6 часов)				
29	6.1	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
30	6.2	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
31	6.3	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
32	6.4	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
33	6.5	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
34	6.6	Разработка и реализация творческого проекта.	1	
35		Резерв	1	

Лист экспертизы

рабочей программы учебного предмета /учебного курса

5, 6, 7, 8, 9 классы, 4 кв. 2021-2022 уч. год,

(полное наименование программы, с указанием класса, сроков, на который разработана)

Параметры оценки	Выводы и рекомендации	Примечание
Наличие комплекта УМК для реализации данной РП у педагога	В полном объеме/не в полном объеме	
Процедура утверждения РП	Соответствует установленному порядку/не соответствует	
Титульный лист	Соответствует ЛА/не соответствует	
Наличие структурных элементов программы (цели и задачи изучения учебного предмета/курса; количество учебных часов, на которые рассчитана РП в год/неделю, в том числе количество часов для проведения контрольных работ, лабораторных, практических, экскурсий, исследовательских проектов, диктантов, сочинений, изложений, резервных часов; планируемые результаты освоения предмета/курса либо требования к уровню подготовки освоения конкретного учебного предмета/ курса; содержание учебного предмета, курса; тематический поурочный план с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы)	Соответствует ЛА/не соответствует	
Цели и задачи изучения учебного предмета/курса соответствуют СТАНДАРТУ и реализуемой авторской программе	Соответствует/не соответствует	
Количество учебных часов, на которые рассчитана РП в год/неделю, в том числе количество часов для проведения контрольных работ, лабораторных, практических, экскурсий, исследовательских проектов, диктантов, сочинений, изложений, резервных часов соответствуют реализуемой авторской программе, Учебному плану ОО на текущий год	Соответствует/не соответствует	
Планируемые результаты освоения предмета/курса либо требования к уровню подготовки освоения конкретного учебного предмета/ курса (конкретно описаны, классифицируются по определенным критериям, соответствуют авторской программе и требованиям СТАНДАРТА)	Соответствуют/не соответствуют	
Содержание учебного предмета, курса соответствует реализуемой авторской программе и требованиям СТАНДАРТА, определены и обозначены темы практических, лабораторных и других диагностических работ и др.)	Соответствует/не соответствует	
Тематический поурочный план с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы, четко структурирован в соответствии с ЛА ОО, темы соответствуют содержанию авторской программы и требованиям СТАНДАРТА, указаны все лабораторные, практические и др. диагностические работы	Соответствует/не соответствует	
Принцип преемственности	Соблюдается/не соблюдается	

Вывод: рабочая программа рекомендуется (не рекомендуется) к использованию.
(нужное подчеркнуть)

Экспертизу провели

Воснище С.Т. Д., Волынец С.В.

Подпись ФИО

Долг Н., Кесаева И.Т.

Подпись ФИО

Дата 13.08.21

ЛА- Положение о рабочей программе учебных предметов, курсов, модулей МБОУ «СОШ №10 г. Новоалтайска Алтайского края»

РП- рабочая программа учебного предмета/курса

